

Kocke sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 3jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**ulja
- **10 kašika**mleka
- **2 kašika**soka od limuna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **750-800 g**brašna

Fil:

- **2 kg**rendanih jabuka
- **300 g**šecera
- **50 g**margarina
- **1 kašica**cimeta
- **100 g**seckanih oraha

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **4 kašika**ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom dodati ulje, mleko, sok od limuna i rendane kore limuna, prašak za pecivo i brašnom zamesiti testo. Ostaviti da stane 1 sat. Testo podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljati velicine 25x30 cm, izbockati koru i peci na poledjini pleha. Fil: U posudu staviti 2 kg rendanih jabuka i 300 gr šećera, kuvati dok jabuke ne omekšaju i nestane tecnosti, dodati margarin da se istopi, cimet i seckane orahe. Toplim filom filovati kore. Opteretiti necim teškim kore i ostaviti da se ohladi. Kad se kolac ohladi staviti glazuru. Istopiti 100 gr cokolade sa 4 kašike ulja i preliteri kolac.

Savet